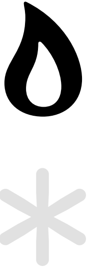
Cucina
Installazione e uso

Cooker
Installation and use

Готварска печка
Монтаж и употреба

K3G21S/I









Avvertenze

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:
- **rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati**
- **richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali**

1 **Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.**

2 **Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.**

3 **Questo libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato tra 2 mobili).**

4 **Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.**

5 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

6 L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

7 La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

8 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.

9 Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

10 All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

11 In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

12 Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnere l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato, e chiudere il rubinetto del gas.

13 Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.

14 Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.

15 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

16 L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non usare, se non con particolare cautela, prolunghe
- non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza

17 Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.

18 Allorchè si decida di non utilizzare più di un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

19 Sui bruciatori non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento.

20 Non utilizzate liquidi infiammabili (alcool, benzina...) in vicinanza all'apparecchio mentre questo è in uso.

21 Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde

22 Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "·"/"¡" quando l'apparecchio non è utilizzato.

23 Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.

24 **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**

25 Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinchè l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

26 **Attenzione:** non utilizzare mai il vano inferiore per il deposito di materiale infiammabile.

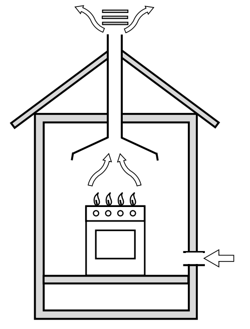
27 Il coperchio vetro (presente solo su alcuni modelli) può frantumarsi nel caso si surriscaldi, quindi è necessario che tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche risultino spente prima di chiudere il coperchio.



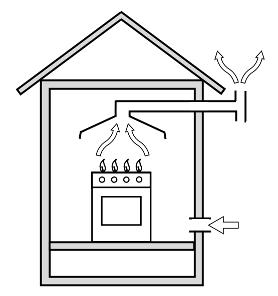
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinchè compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.
Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con la cucina elettricamente disinserita.

Posizionamento
Importante: questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.

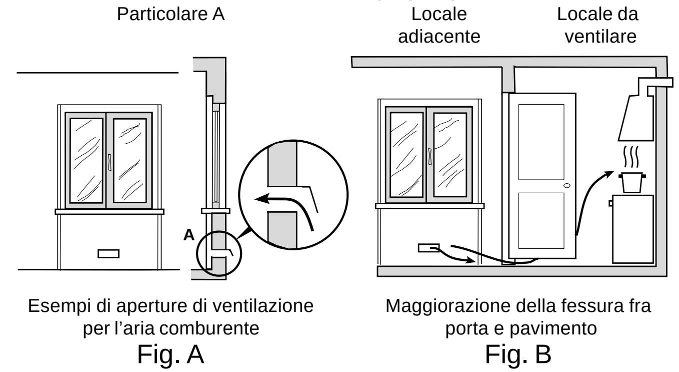


In camino o in canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)



Direttamente all'esterno

b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di 200cm^2 (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).



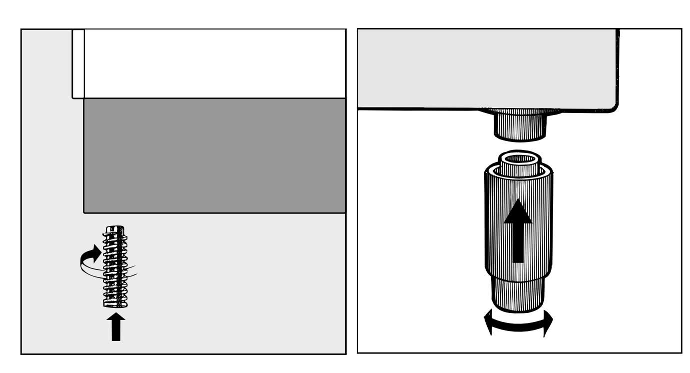
Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente
Fig. A

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento
Fig. B

c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.

d) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Livellamento
Per poter livellare la cucina vengono forniti dei piedini di regolazione. In caso di necessità questi piedini possono essere avvitati nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina.



Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)
Vengono fornite delle gambe da montare ad incastro sotto la base della cucina.

Installazione della cucina
E' possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore della cucina può raggiungere una temperatura di 50°C superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

a) L'apparecchio può essere posto in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale, ma non in bagno.

b) I mobili attorno all'apparecchio devono essere posti ad almeno 200 mm dal top della cucina, nel caso in cui la superficie dell'apparecchio si trovi più in alto del loro piano di lavoro. Le tende non devono essere posizionate dietro la cucina o a meno di 200 mm dai lati dell'apparecchio.

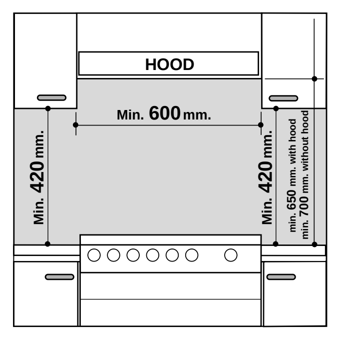
c) Eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni contenute nel libretto di istruzioni cappe.

d) Allorché la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm (millimetri). La distanza minima a cui possono essere posizionati mobili da cucina infiammabili direttamente sopra il piano di lavoro è di 700 mm.

e) La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile.

Collegamento gas

Il collegamento dell’apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo “Adattamento ai diversi tipi di gas”. Su alcuni modelli l’alimentazione del gas può avvenire indifferentemente da destra o da sinistra a seconda dei casi; per cambiare il collegamento è necessario invertire il portagomma con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta (in dotazione con l’apparecchio). Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme Nazionali in vigore.



Importante: per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell’energia e maggiore durata dell’apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 “Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”.

Allaccio con tubo flessibile

Eseguire il collegamento per mezzo di un tubo flessibile per gas rispondente alle caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7140. Il diametro interno del tubo da utilizzare deve essere:

- 8mm per alimentazione con gas liquido;
- 13mm per alimentazione con gas metano.

In particolare, per la messa in opera di tali tubi flessibili, debbono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- Non deve essere in nessun punto del suo percorso a contatto con parti che siano a temperature maggiori di 50°C;
- Abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- Non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione e di torsione, inoltre non deve presentare curve eccessivamente strette o strozzature;
- Non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e con parti mobili o schiacciato;
- Deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione;

Assicurarsi che il tubo sia ben calzato alle sue due estremità e fissarlo per mezzo di fascette di serraggio conformi alla UNI-CIG 7141. Qualora una o più di queste condizioni non possa essere rispettata, bisognerà ricorrere ai tubi metallici flessibili, conformi alla norma UNI-CIG 9891.

Allorchè la cucina venga installata secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1 è opportuno collegarsi alla rete gas solamente tramite tubo metallico flessibile conforme alla UNI-CIG 9891.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Eliminare il portagomma già presente sull’apparecchio. Il raccordo di entrata del gas all’apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alle Norme Nazionali in vigore. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm.

Controllo tenuta

Importante: ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l’apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall’interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l’allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l’impianto domestico possano sopportare il carico dell’apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l’impianto di alimentazone sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l’interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

N.B: non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature. **La spina e la presa devono essere facilmente accessibili.**

Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale essa è predisposta (indicato sulla etichetta fissata al coperchio), occorre effettuare le seguenti operazioni:

a) Sostituire il portagomma già montato con quello contenuto nella confezione “accessori della cucina”.

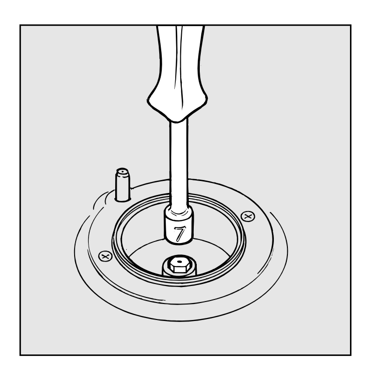
Attenzione: Il portagomma per gas liquido porta stampigliato il numero 8, quello per gas metano il numero 13). Avvalersi comunque di una guarnizione di tenuta nuova.

b) Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm, e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 “Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”).
- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

c) Regolazione minimi dei bruciatori del piano:

- portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare. **N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.



- verificare poi che ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

d) Regolazione aria primaria dei bruciatori del piano:
I bruciatori non necessitano di alcuna regolazione dell'aria primaria.

Adattamento del forno gas ai diversi tipi di gas

a) Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:
- togliere il cassetto scaldavivande;
- sfilare la protezione scorrevole "**A**" (Fig.C);
- rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite "**V**" (vedi Fig. D); L'operazione viene facilitata togliendo la porta del forno.
- svitare l'ugello del bruciatore forno servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli (vedi Fig. E), o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).

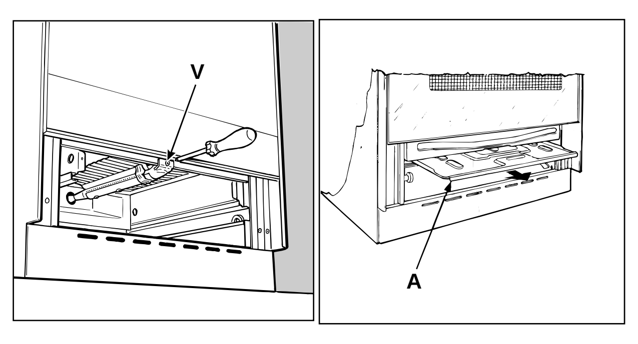


Fig. C   Fig. D

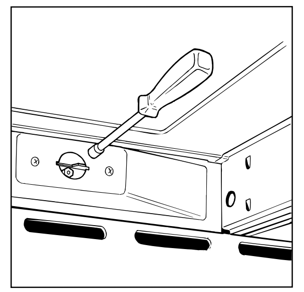


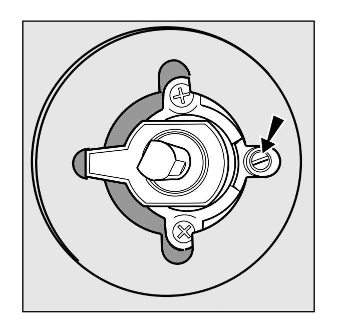
Fig.E

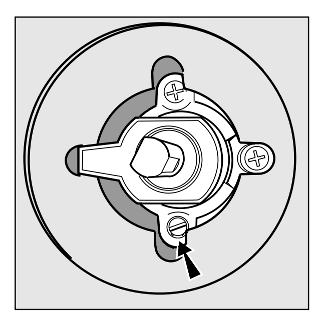
b) Regolazione del minimo del bruciatore forno gas termostatato (vedi figura):
- accendere il bruciatore come descritto al paragrafo "la manopola del forno" del libretto d'uso;
- portare la manopola sulla posizione di **Min** dopo aver lasciato la stessa per 10 minuti circa in posizione **Max**.
- togliere la manopola;
- agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato fino ad ottenere una piccola fiamma regolare;
  N.B.: nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.
- verificare poi che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione **Max** a quella di **Min** o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

Porre particolare attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.

Attenzione

Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utiliz-





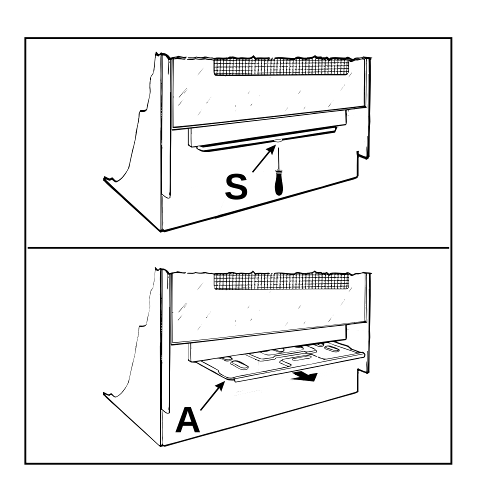
zo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

Nota

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

ATTENZIONE

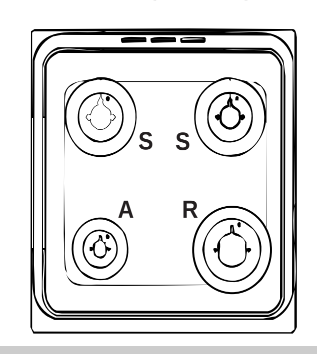
Per rimuovere la protezione scorrevole "**A**" svitare la vite "**S**". Alla fine delle operazioni rimontare la protezione e bloccarla con la vite "**S**". Prima di utilizzare il forno accertarsi che la protezione scorrevole "**A**" sia fissata nella posizione corretta.



Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100	ugello 1/100	portata* g/h		ugello 1/100	portata* l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Rapido (Grande)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semi Rapido (Medio)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Ausiliario (Piccolo)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Forno	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C e 1013 mbar- gas secco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K 3G21S/I

Caratteristiche tecniche

Forno:

Dimensioni (HxLxP): 34x39x44 cm
Volume: 58 litri
Assorbimento massimo grill elettrico: 2100 W

Dimensioni cassetto (ove presente) :

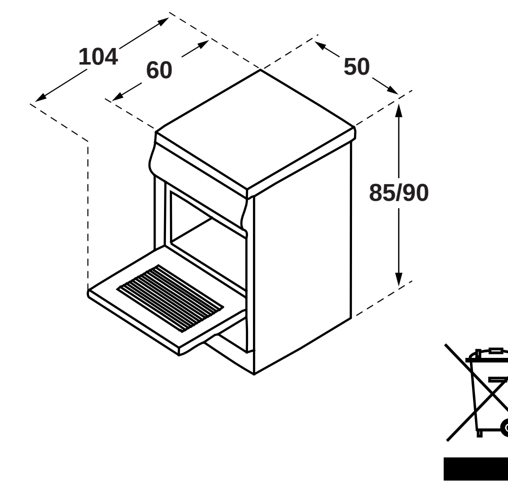
Dimensioni (HxLxP): 18x44x42cm

Tensione e frequenza di alimentazione:

vedi targhetta caratteristiche

Bruciatori:

adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristica situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

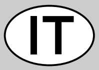




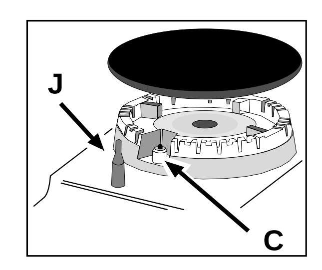
Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

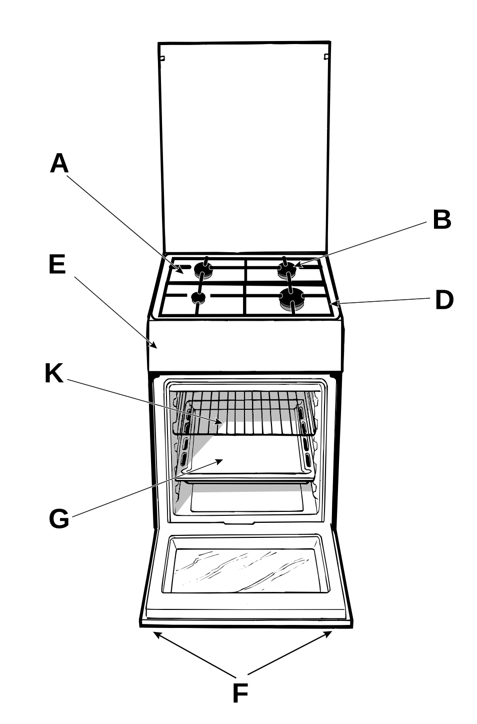
- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/396/**CEE** del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 e successive modificazioni.

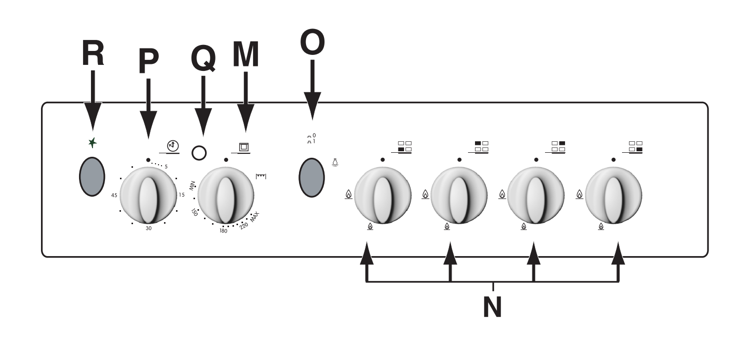
La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



La cucina con forno gas e grill elettrico







A. **Piano di contenimento eventuali trabocchi**
B. **Bruciatore a gas**
C. **Dispositivo di accensione istantanea elettronica** (presente solo su alcuni modelli)
D. **Griglia del piano del lavoro**
E. **Cruscotto**
F. **Piedini regolabili**
G. **Leccarda o piatto di cottura**
J. **Dispositivo di sicurezza dei bruciatori del piano** (presente solo su alcuni modelli)
K. **Griglia ripiano del forno**
M. **Manopola del forno e del grill**
N. **Manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura**
O. **Pulsante luce forno**
P. **La manopola del contaminuti** (presente solo su alcuni modelli)
Q. **La spia del grill**
R. **Accensione elettronica dei bruciatori del piano** (presente solo su alcuni modelli)

Istruzioni per l’uso

La selezione delle varie funzioni presenti nella cucina avviene agendo sui dispositivi ed organi di comando posti sul cruscotto dello stesso.

Le manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura (N)
In corrispondenza di ciascuna delle manopole è indicata, con un cerchietto pieno •, la posizione del bruciatore a gas da essa comandato. Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di **massimo** 🔥. Ciascun bruciatore può funzionare al massimo della sua potenza, al minimo, o con potenze intermedie. In relazione a queste diverse prestazioni, sulla manopola, oltre alla posizione di spento, individuata dal simbolo • quando questo è posto in corrispondenza della tacca di riferimento, sono indicate le posizioni di **massimo** 🔥 e di **minimo** 🔥**.**
Esse si ottengono facendo ruotare la manopola im senso antiorario dalla posizione di spento. Per spegnere il bruciatore occorre invece ruotare la manopola in senso orario fino all’arresto (corrispondente di nuovo al simbolo •).

Accensione elettronica dei bruciatori del piano (presente solo su alcuni modelli)
Alcuni modelli sono dotati di accensione istantanea elettronica dei bruciatori a gas del piano di cottura: essi sono riconoscibili per la presenza del dispositivo di accensione (vedi dettaglio **C**). Questo dispositivo entra in funzione esercitando una leggera pressione sul pulsante “**R**” identificato dal simbolo ★. Per accendere il bruciatore prescelto è perciò sufficiente premere il pulsante “**R**” e contemporaneamente premere a fondo e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino all’avvenuta accensione. **Per un’accensione immediata è consigliabile prima premere il pulsante poi ruotare la manopola**.
Avvertenza: nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l’accensione se non dopo almeno 1 minuto.

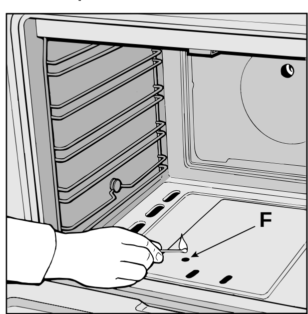
Modelli con dispositivo di sicurezza contro fughe di gas per i bruciatori del piano (presente solo su alcuni modelli)
Potete identificare questi modelli per la presenza del dispositivo (Vedi dettaglio **J**).
Importante: dato che i bruciatori del piano sono dotati di dispositivo di sicurezza, dopo l’accensione del bruciatore,**è necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi** in modo da consentire il passaggio del gas

finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza.

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso solamente nel caso di cotture con grill. Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio appositamente inserita nelle guide del forno.

La manopola del forno e del grill (M)
E' il dispositivo che permette di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere fra quelle indicate sulla manopola stessa (comprese fra **Min** e **Max**).
Per accendere il bruciatore forno, avvicinare al foro "**F**" una fiamma o un accenditore, contemporaneamente premere a fondo e ruotare la manopola forno in senso antiorario fino alla posizione **Max.**
Dato che la cucina è dotata di dispositivo di sicurezza è necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi in modo da consentire il passaggio del gas.
La selezione della temperatura di cottura si ottiene facendo corrispondere l'indicazione del valore desiderato con il riferimento posto sul cruscotto; la gamma completa delle temperature ottenibili è riportata qui sotto.
La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.



Avvertenza importante: nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme dei bruciatori del forno, chiudere la manopola di comando del bruciatore e non riaccendere il bruciatore prima di un minuto.
Premendo a fondo e ruotando la manopola "**M**" fino alla posizione si mette in funzione il grill a raggi infrarossi, che permette la doratura dei cibi oltre ad essere consigliato per la cottura di arrosti (braciole, salsicce, roast-beef).

Min	•	150	•	180	•	220	Max
140	145		160		200		250

Il pulsante per l'accensione della luce del forno (O)
E' quello individuato dal simbolo e consente con l'accensione della lampada all'interno del forno, di seguire l'andamento della cottura senza aprire la porta.

Il contaminuti (presente solo su alcuni modelli)
Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "**P**"di un giro quasi completo in senso orario ; quindi, tornando indietro , impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

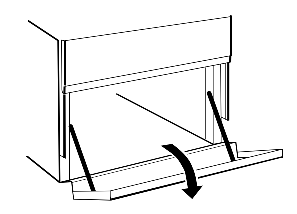
La spia di funzionamento del grill (Q)
Risulta accesa quando sia stato messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

Attenzione
Durante la cottura la porta del forno è calda, impedite che i bambini vi si avvicinino.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:
- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) alfine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.
- utilizzare sempre recipienti con coperchio.

Bruciatore	ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 – 26
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14

Vano inferiore (presente solo su alcuni modelli)
Sotto il forno è presente un vano che può essere utilizzato per il deposito di accessori o casseruole. Per aprire lo sportello è necessario farlo ruotare verso il basso.
Attenzione: non utilizzare mai il vano per il deposito di materiale infiammabile.



Consigli pratici per la cottura

Il forno mette a vostra disposizione una vasta gamma di possibilità che consentono di cuocere ogni cibo nella maniera migliore. Con il tempo potrete sfruttare al meglio questo versatile apparecchio di cottura, pertanto le note riportate di seguito sono solamente delle indicazioni di massima che potrete ampliare con la vostra esperienza personale.

Dolce troppo secco
La prossima volta impostate una temperatura di10°C superiore e riducete il tempo di cottura.

Dolce si abbassa
Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.

Dolce scuro superiormente
Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura.

Buona cottura esterna, ma interno colloso
Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.

Dolce non si stacca dallo stampo
Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina.

Cottura dei dolci
Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo, attendete la fine di preriscaldamento, (circa 10-15 minuti). Le temperature sono normalmente nell'intorno di 160°C. Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. Gli impasti sbattuti non devono essere troppo fluidi, per non prolungare troppo i tempi di cottura. In generale:

Cottura del pesce e della carne
La carne deve pesare almeno 1 Kg. per evitare che si asciughi troppo. Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature basse (150°C-175°C). Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene iniziare con una temperatura iniziale alta (200-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente. In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi. Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno. Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrosti saporiti bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatela in modo che sia nella parte superiore.

Utilizzo del grill
Importante: effettuare la cottura al grill con porta del forno chiusa, ciò per ottenere unitamente ai migliori risultati **un sensibile risparmio di energia (10% circa).**
Nell'utilizzo delle funzioni grill disponete la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete una leccarda nel primo ripiano dal basso.

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente la cucina. Per una lunga durata della cucina è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

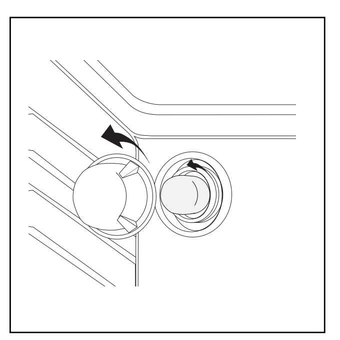
- per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detersivo, risciacquando ed asciugando poi accuratamente;
- gli spartifiamma vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le incrostazioni;
- le piastre elettriche (quando presenti) si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un pò d'olio quando sono ancora tiepide;
- nelle cucine dotate di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas degli spartifiamma non siano ostruiti;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.
- nei modelli dotati di coperchio in cristallo la pulizia si effettua con acqua calda evitando l'impiego di panni ruvidi o sostanze abrasive.

N.B.: evitare di chiudere il coperchio fino a che i bruciatori gas sono ancora caldi. Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Importante: controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e sostituirlo non appena presenta qualche anomalia; è consigliabile la sostituzione annuale.

Sostituzione della lampada nel vano forno

- Togliere l'alimentazione al forno tramite l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;
- Svitare il coperchio in vetro del portalampada;
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con queste caratteristiche:
  - Tensione 230V
  - Potenza 25W
  - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridate alimentazione al forno.



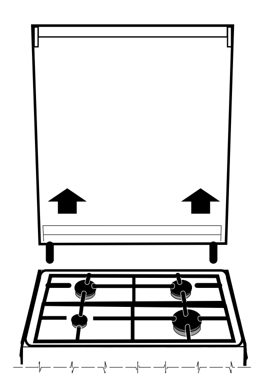
Ingrassaggio dei rubinetti

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

N.B.: Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Estrazione del coperchio

Il coperchio della cucina può essere rimosso per facilitarne la pulizia. Per rimuovere il coperchio, è necessario aprirlo completamente e tirare verso l'alto (vedi figura)



Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione cottura ripiani dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Tempo di cottura (minuti)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Paste gratinate	2.5	3	200	10	40-50
Carne					
Vitello	1.7	3	200	10	85-90
Pollo	1.5	3	220	10	90-100
Anatra	1.8	3	200	10	100-110
Coniglio	2.0	3	200	10	70-80
Maiale	2.1	3	200	10	70-80
Agnello	1.8	3	200	10	90-95
Pesce					
Sgombri	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentice	1.5	3	180-200	10	40-50
Trota al cartoccio	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napoletana	1.0	3	220	15	15-20
Torte					
Biscotti	0.5	3	180	15	30-35
Crostata	1.1	3	180	15	30-35
Torte salate	1.0	3	180	15	45-50
Torte lievitate	1.0	3	165	15	35-40
Cottura al grill					
Bistecche di vitello	1	4		5	15-20
Cotolette	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	7
Sgombri	1	4		5	15-20
Toast	n.° 4	4		5	5

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Important safety warnings

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:
- **call only the Service Centers authorized by the manufacturer**
- **always use original Spare Parts**

1 This appliance is intended for nonprofessional use within the home.
2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets.**
4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
- Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
- Do not use the appliance barefooted.
- Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
- Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
- Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.

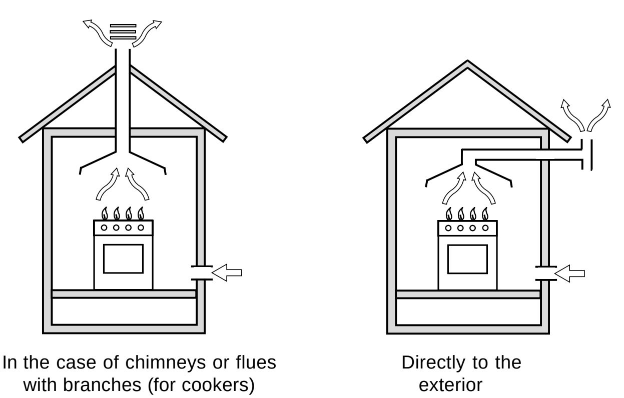
17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
18 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
20 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
21 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
22 Make sure the knobs are in the "•"/"O" position when the appliance is not in use.
23 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
24 **Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
25 The glass top (only on certain models) can shatter if it is overheated. Therefore, all of the burners or hot plates must be turned off before the top is closed.
26 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
27 **Warning:** never place hot containers or items and flammable materials inside the dishwarmer drawer.



All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.
Important: disconnect the cooker from the electrycity and gas supply when any adjustment, etc.

Positioning your appliance
Important: this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current directives. The following precautions should be taken:

a) The room must be provided with an external exhaust system obtained with a hood or with an electric ventilator that goes on automatically each time the unit is switched on.



In the case of chimneys or flues with branches (for cookers)

Directly to the exterior

b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m^3/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm^2 useable section and which must not be accidently obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foresaid, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

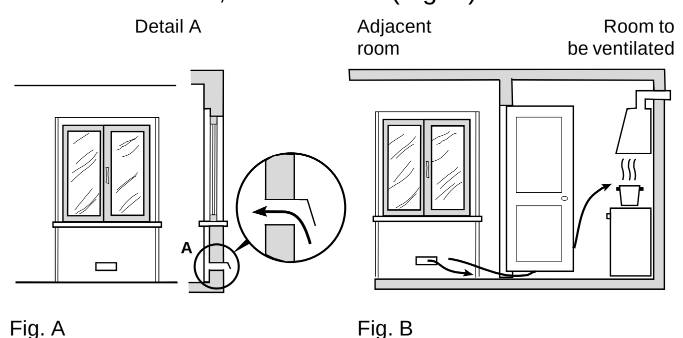


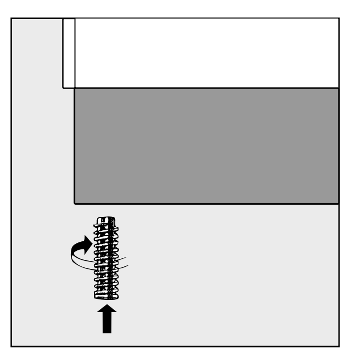
Fig. A
Examples of ventilation openings for the comburent air

Fig. B
Increased opening between the door and floor

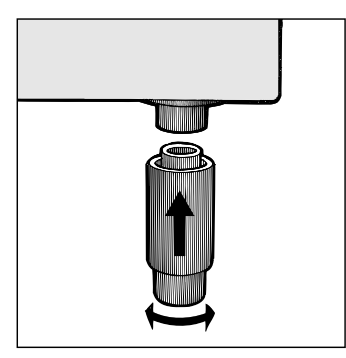
c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.

d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or partially full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

Levelling your appliance (only on a few models)
Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.



Mounting the legs (only on a few models)
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



Installation of the cooker
The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

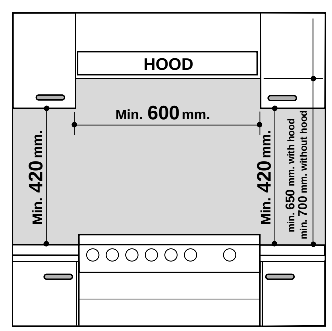
a) The appliance can be placed in a kitchen, dining room or bedsit, but not in a bathroom.

b) All furniture around the appliance must be placed at least 200 mm from the top of the cooker, should the surface of the appliance be higher than the worktop of this furniture. Curtains should not be placed behind the cooker or less than 200 mm away from the sides of the appliance.

c) Any hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves.

d) If the cooker is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 420 mm above the hob. The minimum distance between the worktop and kitchen units made of combustible material is 700 mm.

e) The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials.



Connecting the gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current directive.

Important: check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Characteristics of the burners and nozzles" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

Connection with hose

Make the connection using a gas hose complying with the the characteristics provided in current directive. The internal diameter of the pipe used is as follows:

- 8mm for liquid gas;
- 13mm for methane gas.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, any moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition;

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive.If any of the above recommendations can not be adopted, flexible metal pipes should be used.

Should the cooker be installed according to the conditions of Class 2, subdivision 1, only a flexible metal pipe which is in compliance with current safety standards should be used to make the connection to the gas mains.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only pipes and gaskets complying with current directives. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm.

Tight control

Important: when installation has been completed, check the pipe fitting for leaks with a soapy solution. Never use a flame. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Connecting the supply cable to the mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

N.B: never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

Adapting the cooker to different types of gas

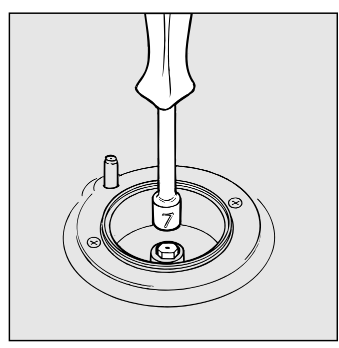
In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

a) replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of "cooker accessories".

Important: the hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit the sealing gasket.

b) Replacing the burner nozzles on the hob:

- remove the grids and slide the burners from their housings;
- unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
- replace all the components by repeating the steps in reverse order.



c) Minimum regulation of the hob burners:

- turn the tap to minimum;
- remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

N.B.: in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.

- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.

d) Regulating the primary air of the burners:
The primary air of the burners requires no regulation.

Adapting the gas oven to different types of gas

a) Replacing the oven burner nozzle:

- remove the warming drawer;
- remove the sliding protection "**A**" (see Fig.C);
- remove the screw and then the oven burner "**V**"(see Fig. D). Remove the oven door to facilitate this operation.
- unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles (see Fig. E), or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see table 1).

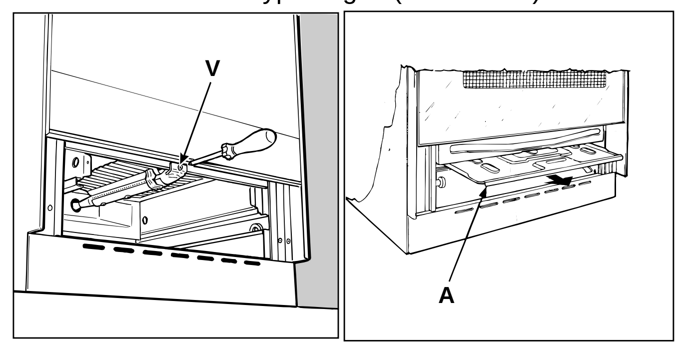


Fig. C Fig. D

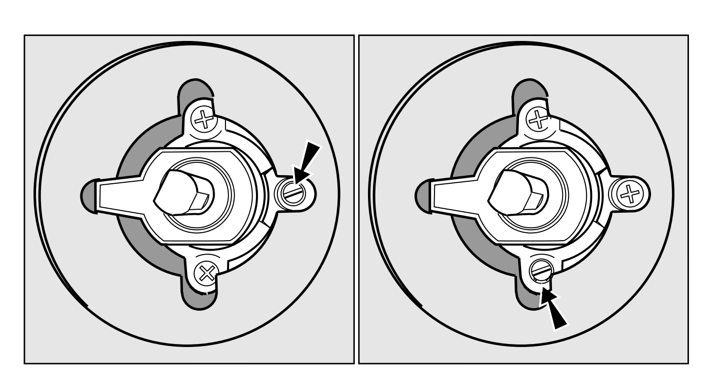
Fig.E

b) Minimum regulation of the gas oven burner with thermostat (see fig.):

- light the burner as described in the paragraph "the oven knob" of the instruction booklet.
- turn the knob to **Max** for about 10 minutes and then turn the knob to the **Min** setting;
- remove the knob;
- regulate the screw positioned outside the thermostat pin until the flame is small but steady.
  N.B.: in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.

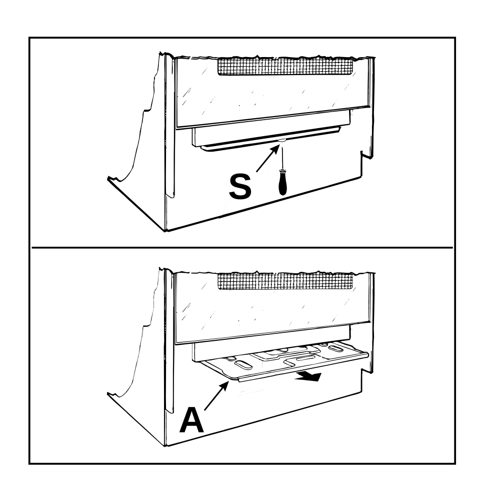
Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.

Important
On completion of the operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.



Note
Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to "regulators for channelled gas".

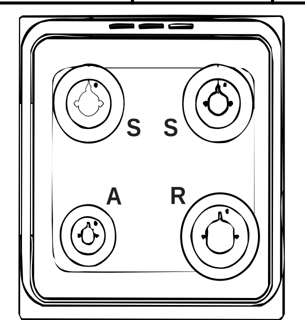
WARNING
To remove the sliding protection "**A**", unscrew screw "**S**". When you have finished, replace the protection and lock it in place with screw "**S**".
Before using the oven, make sure the sliding protection "**A**" is fastened in the correct position.



Burner and nozzle characteristics

Table 1				Liquid Gas				Natural Gas	
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h
		Nominal	Reduced	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Oven	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K 3G21S/I

Technical Specifications

Oven:

Dimensions (HxLxP): 34x39x44 cm
Volume: 58 lt
Maximum absorbed electric grill: 2100 W

Inner Dimensions of the Food Warmer (if present): (HxLxP) 18x44x42 cm

Voltage and Frequency of Power Supply:

see data plate

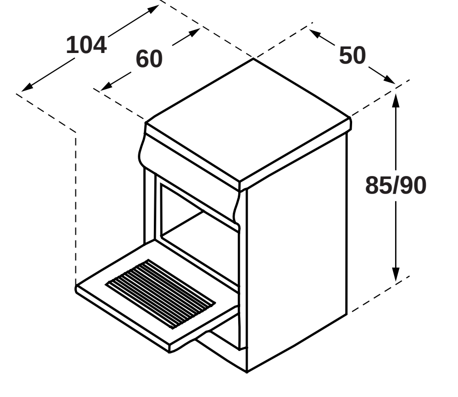
Burners:

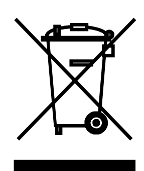
adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate situated inside the flap or, once the dishwarmer drawer has been opened, on the inside wall of the left-hand side panel.



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.



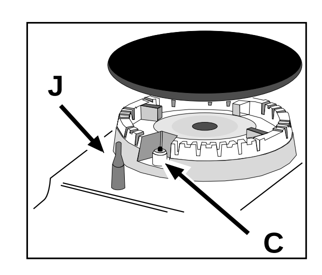


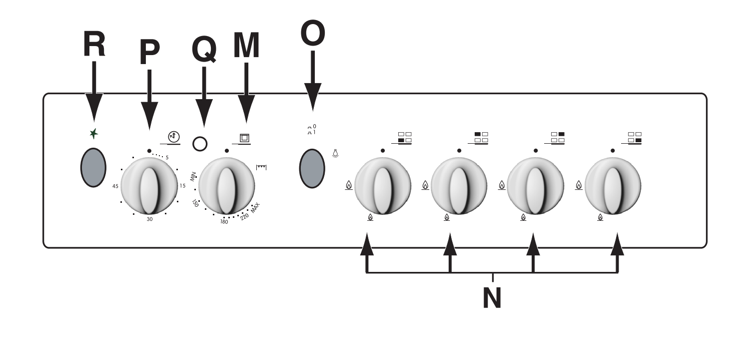
Disposal of old electrical appliances

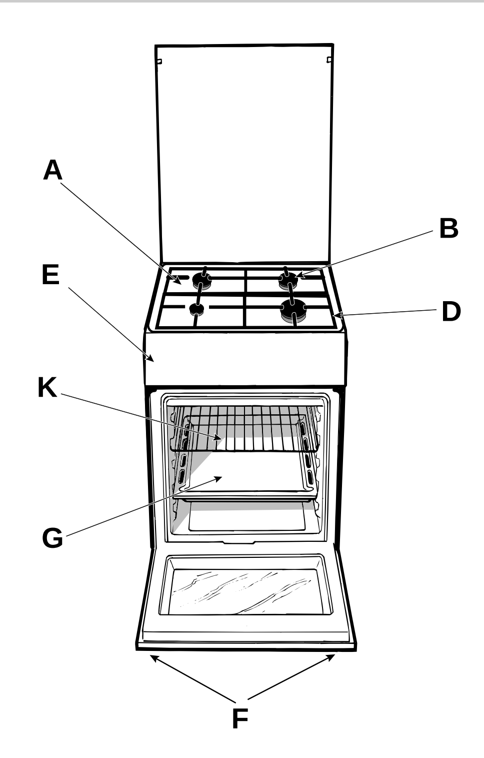
The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.
All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.



The cooker with gas oven and electric grill







A. **Tray for Catching Overflows**
B. **Gas Burner**
C. **Electronic Lighting Device** (only on a few models)
D. **Top Grate**
E. **Control Panel**
F. **Adjustable Feet or Legs**
G. **Dripping Pan or Baking Sheet**
J. **Flame Failure Device for Cooktop Burners** (only on a few models)
K. **Oven Rack**
M. **Oven and Grill Control Knob**
N. **Control Knobs for Gas Burners on Hob**
O. **Button for Oven Light** (only a few models)
P. **Timer Knob** (only a few models)
Q. **Grill Operating Light**
R. **Electronic Lighting for Hob Burners** (only a few models)

The different functions and uses of the oven

The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

Control Knobs for the Gas Burners on the Hob (N)
The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring:●. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner. Press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise direction to the **maximum** setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off ● (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum** and **minimum**.
To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the ● symbol).

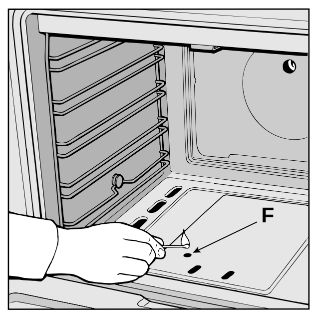
Electronic Ignition for the Gas Hob (only on certain models)
Some of the models are provided with instant electronic lighting of the hob gas burners; these models are identified by the presence of a lighting device (see detail **C**). This device operates when a slight pressure is applied to the "**R**" button marked with ★ symbol. To light a specific burner just press the button labelled "**R**" while pushing the corresponding knob all the way in and turning it counter-clockwise until it lights. **For immediate lighting, first press the button and then turn the knob**.
Important: Should the burner flames accidentally go out, turn off the control knob and wait at least 1 minute before trying to relight.

Models with Hob Gas Burner Safety Devices to Prevent Leaks (only on certain models)
These models can be identified by the presence of the device itself (see detail **J**).
Important: Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the Grill to cook. For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Oven and Grill Control Knob (M)
This knob allows you to select the various features of the oven and to set the most appropriate cooking temperature from among those indicated on the knob itself (between **Min** and **Max**).
To light the oven burner, hold a lighted match or lighter near the "**F**" hole and, at the same time, press down and turn the oven knob counter-clockwise to the **Max** setting**.**



Since the cooker is equipped with a safety device which makes it necessary to keep the knob pressed in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass through freely.
The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the panel; the complete range of temperatures is shown below.

Min	•	150	•	180	•	220	Max
140	145		160		200		250

The temperature setting is then automatically reached and kept constant by the thermostat (which is controlled by the knob).
Important Notice: In the event the flame for the oven or the grill accidentally goes out, turn the control knob for the burner to the off position and do not relight the burner for at least one minute.

Press the "**M**" knob all the way in and turn it to the grill symbol setting in order to start the grill. The grill cooks by means of infrared rays, making it possible to brown food to perfection. It is also recommended for cooking roasts, sausages, roast beef, etc.

Oven Light Button (O)

This button is marked by the light symbol and switches on the light inside the oven so that you can monitor the cooking process without opening the door.

Timer Knob (only a few models)
To use the timer, the ringer "**P**" must be wound up by turning the knob one full turn clockwise ↻; then turn it back ↺, to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

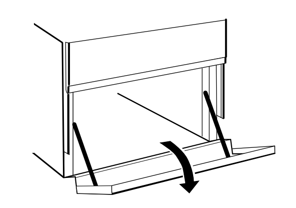
The Grill Operating Light (Q)
This light comes on when any of the electrical heating elements in the oven have been turned on.

Caution
Keep children away from the oven door when in use because it becomes very hot.

Practical advice for burner use
In order to get the maximum yield it is important to remember the following:
- Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
- At boiling point turn the knob to minimum.
- Use cookware with lids.
- Always use cookware with flat bottoms.

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

Storage recess below the oven (only a few models)
Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm.To open the storage is necessary turn it downwards.
Caution: this storage recess must not be used to store inflammable materials.



The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking Pastries

When baking pastries, always place them in the oven after it has been preheated (about 15 minutes). Normal temperatures are around 160°C. Do not open the door while the pastry is cooking in order to prevent it from dropping. Batters should not be too runny, as this will result in prolonged cooking times. In general, follow the guidelines below.
In general:

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

Cooking Fish and Meat

Meat must weigh at least 1 kg in order to prevent it from drying out. When cooking white meat, fowl and fish, use low temperature settings (150°C-175°C). For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy on the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards. In general, the larger the roast, the lower the temperature setting and the longer the total cooking time. Place the meat on the centre of the rack and place the dripping pan beneath it to catch the fat. Make sure that the rack is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the lower rack heights. For savoury roasts, dress the meat with lard or bacon on the top.

Using the grill

Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to attain excellent results and to save energy (about 10%).

To prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven, place the dripping-pan beneath the rack used for grilling.

Before each operation, disconnect the cooker from the electricity. To assure the long life of the cooker, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

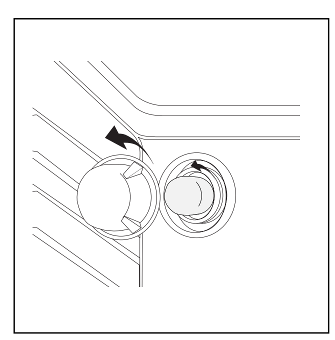
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent taking care to eliminate any scale;
- in cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes of the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- the electric plates are cleaned with a damp cloth and they should be lubricated with a little oil while they still warm;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided.

N.B: avoid closing the cover while the gas burners are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.

Important: periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommended changing it every year.

Replacing the oven lamp

- Unplug the oven from the mains;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics::
  - Voltage 230V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains.



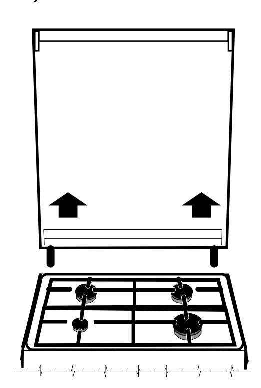
Greasing the Taps

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

N.B.: This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.

Removing the lid

The cooker lid can be removed to facilitate cleaning. To remove the lid, first open it completely and pull it upwards (see figure)



Cooking advice

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Pasta bakes au gratin	2.5	3	200	10	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	200	10	85-90
Chicken	1.5	3	220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentex	1.5	3	180-200	10	40-50
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitan	1.0	3	220	15	15-20
Cake					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Savoury pie	1.0	3	180	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	165	15	35-40
Grill cooking					
Veal steaks	1	4		5	15-20
Cutlets	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	7
Mackerels	1	4		5	15-20
Toast sandwiches	n.° 4	4		5	5

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

МЕРЛОНИ Индезит България ЕООД

СВЕТОВЕН ТЪРГОВСКИ ЦЕНТЪР – ИНТЕРПРЕД

Бул. Драган Цанков № 36, офис 412, СОФИЯ 1057



Готварска печка с газова фурна и елетрически грил

Готварска печка

K3G21S/I

Преди включване на уреда в експлоатация прочети внимателно!

Препоръки

За гарантиране добрата работа и безопасността на този електродомакински уред:
- **обръщайте се само към оторизирани технически сервизи**
- **изисквайте употребата само на оригинални резервни части**

1 **Инструкциите са валидни само за страните, чиито символи фигурират в наръчника и на фабричната табелка на уреда.**

2 **Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.**

3 **Тази инструкция се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 - подклас 1 (вградени между два мебела).**

4 **Преди да използвате уреда, прочетете внимателно препоръките, съдържащи се в настоящата инструкция, тъй като дават важна информация за безопасността при монтажа, употребата и поддръжката. Съхранявайте грижливо инструкцията за допълнителни справки.**

5 След като сте свалили опаковката, проверете целостта на уреда. При съмнения не използвайте уреда, а се обърнете към квалифициран специалист. Опаковъчните елементи (найлони, стиропор, пирони и т.н.) не трябва да се оставят на места, достъпни за деца, тъй като биха могли да представляват опасност.

6 Монтажът трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно инструкциите на производителя. Неправилният монтаж може да причини нараняване на хора и животни или материални щети, за които производителят не носи отговорност.

7 Електрическата безопасност на уреда е гарантирана само когато той е правилно заземен, съобразно предписанията в действащите норми за електрическа безопасност. Необходимо е да проверите това основно изискване за безопасност и при съмнение да се обърнете за щателна проверка на заземителната инсталация от квалифициран специалист. Производителят не носи отговорност за възможни щети, причинени от уреда поради липса на заземяване.

8 Преди да свържете уреда, проверете дали характеристиките, указани на фабричната табелка, съответстват на тези на електрическата и газозахранващата мрежа.

9 Проверете дали електрическата инсталацията и контактите са подходящи за максималната мощност на уреда, указана на фабричната табелка. При съмнение се обърнете към квалифициран специалист.

10 При монтажа трябва да се предвиди многополюсен прекъсвач с разстояние между щифтовете равно или по-голямо от 3 mm.

11 При несъвместимост между електрическия контакт и щепсела на уреда, контактът се заменя от квалифициран специалист с друг, подходящ. Техникът трябва да провери също така дали сечението на кабелите на контакта е подходящо за консумираната от електроуреда мощност. Не се препоръчва употребата на адаптери, разклонители и/или удължители. В случай, че употребата на адаптери, разклонители и удължители се окаже наложителна, същите трябва да съответстват на действащите норми за безопасност, като се внимава да не бъдат надвишени максималните стойности на тока, указани на адаптера и удължителя, и максималната мощност, посочена на разклонителя.

12 Не оставяйте уреда включен, без да е необходимо. Изключвайте главния прекъсвач на уреда, когато същият не се използва, и затваряйте крана на газта.

13 Не запушвайте отворите или процепите за вентилация или за отвеждане на топлината.

14 Захранващият кабел на уреда не трябва да се подменя от потребителя. При повреда или необходимост от подмяна на кабела, обръщайте се само към технически сервиз, оторизиран от производителя.

15 Този уред трябва да се използва единствено по предназначение. Всяка друга употреба (например за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и неразумна употреба.

16 Употребата на всеки един електроуред е свързана със спазването на някои основни правила. По-точно:
- не пипайте уреда с мокри или влажни ръце или крака
- не използвайте уреда боси
- внимавайте особено много, когато ползвате удължители
- не дърпайте захранващия кабел или самия уред, за да извадите щепсела от електрическия контакт
- не оставяйте уреда изложен на атмосферни влияния (дъжд, слънце и др.)
- не позволявайте уредът да се използва от деца или хора с увреждания без надзор

17 Преди да започнете каквато и да било операция по почистването или поддръжката, изключете уреда от захранващата мрежа, като извадите щепсела от контакта или изключите прекъсвача на електрическата инсталация

18 Когато решите да не използвате повече печката, препоръчваме да я извадите от употреба, като отрежете захранващия кабел, след като сте изключили щепсела от електрическия контакт. Препоръчваме да обезопасите онези части на електроуреда, представляващи потенциална опасност, най-вече за децата, които биха могли да използват извадения от употреба уред в своите игри.

19 Върху газовите котлони не трябва да се поставят нестабилни или деформирани тенджери, за да се избегнат нещастни случаи, предизвикани от преобръщането им.

20 Не използвайте запалими течности (спирт, бензин и др.) в близост до уреда, когато същият работи.

21 Ако в близост до готварския плот използвате малки електродомакински уреди, внимавайте захранващият кабел да не попадне върху горещите части.

22 Винаги проверявайте дали ключовете са поставени в позиция "•"/"O", когато печката не се използва.

23 По време на работа на печката нагревателите и някои части на вратата на фурната стават много горещи. Внимавайте да не ги докоснете и дръжте децата на разстояние.

24 **За доброто функциониране на уредите на газ е необходима постоянна обмяна на въздуха. Проверете дали при монтажа им са спазени изискванията, посочени в раздела "Разполагане".**

25 Ако печката е повдигната на постамент, вземете подходящи мерки да не падне от него.

26 **Внимание:** никога не използвайте долното чекмедже за съхраняване на запалими материали.

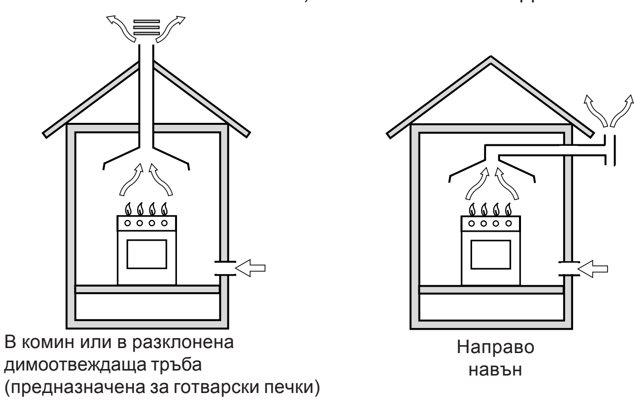
27 Стъкленият капак (налице само при някои модели) може да се счупи в случай на прекалено нагряване, следователно е необходимо всички газови котлони или евентуални електрически плочи да са изключени преди затварянето му.



По-долу изложените инструкции са предназначени за квалифицирания техник с цел да извършва операциите по монтажа, настройката и техническата поддръжка на уреда по най-правилния начин и в съответствие с действащите норми.
Важно: всяка операция по настройката, поддръжката и т.н. трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.

Разполагане
Важно: този уред може да се инсталира и да работи само в помещения с постоянна вентилация съгласно действащите предписания на норми UNI-CIG 7129 и 7131. Необходимо е да се спазват следните изисквания:

a) Помещението трябва да е снабдено със система за отвеждане навън на дима, който се отделя при горенето. Инсталацията трябва да включва аспиратор или електрически вентилатор, който да се включва автоматично всеки път, когато печката бъде запалена.



b) Помещението трябва да разполага със система, която позволява притока на въздух, необходим за постоянния процес на горене. Дебитът на въздуха, необходим за поддържане на горенето, не трябва да бъде по-малък от 2 m^3/h за един kW инсталирана мощност. Системата може да бъде реализирана посредством директното вкарване на въздух отвън през тръбопровод, който да не може да се запуши случайно и да е с вътрешен диаметър най-малко 100 cm^2. Отворите за вентилация при уреди, които не са снабдени с устройство за защита срещу изгасване на пламъка, трябва да бъдат увеличени със 100 %, при минимум от 200 cm^2 (Фиг. А). Или индиректно, през съседни помещения, които разполагат с вентилационна тръба, излизаща навън както указано по-горе, и които не представляват общи части от недвижимия имот, помещения с опасност от пожар или спални (Фиг. В).

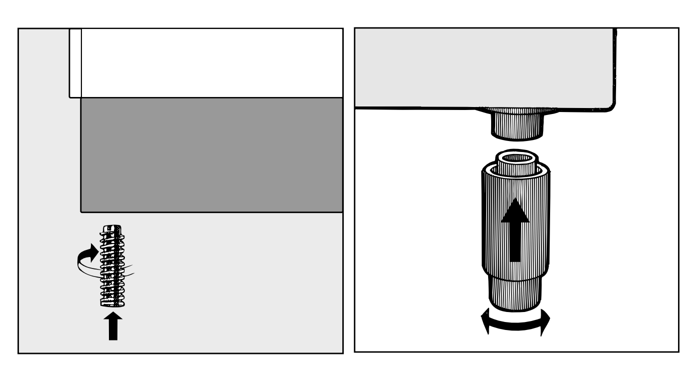


Фиг. А
Фиг. В

c) Усиленото и продължително използване на печката може да доведе до необходимост от допълнително проветряване, например с отварянето на прозорец, или по-ефикасна вентилация с увеличаване на смукателната мощност на механичната аспирация, ако такава е налице.

d) Втечненият нефтен газ е по-тежък от въздуха и пада надолу. Ето защо в помещенията с газови бутилки трябва да бъдат предвидени отвори навън за отвеждането отдолу на евентуално изтекли газове. Освен това бутилките за пропан-бутан, били те празни или частично пълни, не трябва да се монтират или складират в помещения или места под нивото на земята (в мазета и т.н.). Уместно е да държите в помещението само използваната бутилка, поставена далеч от прякото въздействие на източници на топлина (фурни, камини, отоплителни печки и т.н.), които могат да я нагреят до температура по-висока от 50°C.

Нивелиране
Печката е снабдена с регулиращи се крачета за нивелиране. В случай на необходимост тези крачета могат да бъдат завити в специалните гнезда, разположени в ъглите, под основата на печката.



Монтиране на крачета (само при някои модели)
Към печката се доставят крачета, които се монтират посредством сглобка под основата на печката.

Инсталиране на готварската печка
Печката може да се инсталира до мебели, чиято височина не надвишава тази на готварския плот. Стената, която е в контакт със задната страна на печката, трябва да бъде от незапалим материал. По време на работа задната стена на печката може да достигне температура с 50°C по-висока от тази в помещението. За правилното инсталиране на готварската печка е необходимо да бъдат спазени следните предпазни мерки:

a) Уредът може да бъде поставен в кухнята, трапезарията или в едностайно жилище, но не и в банята.

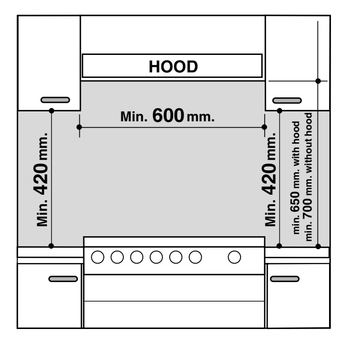
b) Мебелите около уреда трябва да бъдат поставени на разстояние най-малко 200 mm от горната повърхност на печката в случай, че тя е по-нависоко от техния работен плот. Зад готварската печка или на разстояние по-малко от 200 mm от страничните ѝ стени, не бива да се поставят пердета.

c) Евентуални аспиратори трябва да бъдат инсталирани в съответствие с указанията, съдържащи се в инструкциите към тях.

d) Когато печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да бъде на разстояние най-малко 420 mm от готварския плот. Минималното разстояние, на което могат да бъдат разполагани запалими кухненски мебели директно над готварския плот, е 700 mm.

e) Стената, която е в контакт със задната страна на печката, трябва да бъде от незапалим материал.

Свързване с газоразпределителната мрежа
Свързването на печката към тръбата за захранване с газ или към газовата бутилка трябва да се извърши съгласно предписанията на норми UNI-CIG 7129 и 7131, само след като сте се уверили, че същата е настроена за работа с типа газ, с който ще се захранва. В противен случай направете указаното в раздела “Приспособяване към различните видове газ”. При някои модели подаването на газ може да става както отдясно, така и отляво, съобразно ситуацията. За целта е необходимо да смените мястото на блендата с това на затварящата тапа и да смените



уплътнението (доставено в комплект с уреда). В случай на захранване с втечнен газ от бутилка, използвайте регулатори за налягане, съответстващи на действащите национални норми.
Важно: за безопасна работа, рационално изразходване на енергията и по-дълъг живот на печката проверете дали захранващото налягане съответства на стойностите, указани в таблица 1 “Характеристики на горелките и дюзите”.

Свързване посредством гъвкава тръба
Свържете печката към захранването посредством гъвкава тръба за газ, съответстваща на характеристиките, указани в норма UNI-CIG 7140. Вътрешният диаметър на използваната тръба трябва да бъде:
- 8 mm при захранване с втечнен газ;
- 13 mm при захранване с природен газ.

И по-специално, при монтажа на гъвкавите тръби трябва да се спазват следните предписания:
- в нито една точка по цялата им дължина тръбите не трябва да са в контакт с части, чиято температура е по-висока от 50°C;
- тръбите трябва да са с дължина не по-голяма от 1500 mm;
- не трябва да са подложени на опън и усукване и освен това не трябва да бъдат изкривявани прекалено или сплесквани;
- да не са в контакт с режещи предмети, остри ръбове и движещи се части;
- да е възможна лесна проверка на състоянието им по цялата дължина;

Проверете дали тръбата е добре паснала в двата си края и я закрепете с фиксиращи скоби, съответстващи на UNI-CIG 7141. В случай, че едно или повече от тези условия не могат да бъдат спазени, необходимо е да използвате гъвкави метални тръби, съответстващи на норма UNI-CIG 9891.
В случай, че готварската печка се монтира съобразно условията за клас 2 – подклас 1, свързването към газозахранващата мрежа може да става само посредством гъвкава метална тръба в съответствие с норма UNI-CIG 9891.

Свързване посредством непрекъсната гъвкава тръба от неръждаема стомана и резбови съединения
Отстранете блендата, която предварително е монтирана на уреда. Муфата на входа на газта към печката е с външна цилиндрична резба 1/2”. Използвайте само тръби, съответстващи на норма UNI-CIG 9891, и уплътнения в съответствие с действащите национални норми. Монтирането на тези тръби трябва да бъде направено така, че дължината им, при пълно обтягане, да не надвишава 2000 mm.

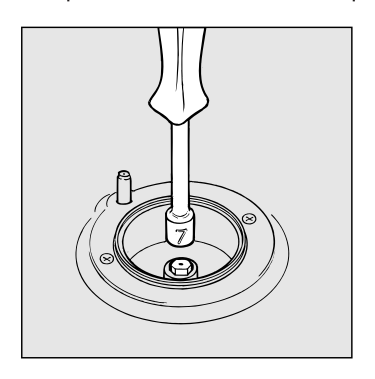
Проверка на непропускливостта
Важно: след завършване на монтажа, проверете непропускливостта на всички връзки посредством сапунен разтвор. Никога не правете това с пламък.
След като сте направили свързването, проверете дали гъвкавата метална тръба не е в контакт с подвижни части и дали не е смачкана.
Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа
Монтирайте към кабела стандартен щепсел за мощността, указан на фабричната табелка с техническите характеристики. При директно свързване към електрическата мрежа между последната и уреда трябва да монтирате многополюсен прекъсвач с минимално разстояние от 3 mm между щифтовете, оразмерен спрямо електрическата мощност и съответстващ на действащите норми (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не се нагрява до температура по-висока с 50°C от тази в помещението.
Преди да направите свързването, уверете се, че :
- ограничителният клапан и битовата електрическа инсталация могат да издържат на електрическата мощност на печката (виж табелката с характеристиките);
- захранващата инсталация е добре заземена съобразно нормите и законовите разпоредби;
- щепселът или прекъсвачът са лесно достъпни след монтажа.

Забележка: не използвайте преходници, редуктори или разклонители, тъй като могат да загреят и да причинят изгаряния. **Щепселът и контактът трябва да са лесно достъпни.**
Приспособяване на котлоните към различните видове газ
За приспособяване на печката за работа с газ, различен от този, за който е била предвидена (указан на стикера върху капака), е необходимо да направите следното:
а) Заменете монтираната вече бленда със съдържащата се в пакета “Аксесоари за готварската печка”.
Внимание: Блендата за втечнен газ е с щампован номер 8, а тази за природен газ – с номер 13. Във всеки случай винаги поставяйте ново уплътнение.
b) Смяна на дюзите на горелките на газовите котлони:
- свалете решетките и извадете котлоните от местата им;
- отвийте дюзите, като използвате тръбен ключ 7 mm, и ги заменете с подходящите за новия вид газ (виж таблица 1 “Характеристики на горелките и дюзите”).
- поставете отново на местата им всички елементи в последователност, обратна на описаната по-горе.

c) Настройка по минимум на газовите котлони:



- завъртете крана в минимално положение;
- свалете ключа и завъртете винта за регулиране, разположен вътре или отстрани на оста на крана, докато не постигнете малък равномерен пламък;
  Забележка: при втечнени газове винтът за регулиране трябва да бъде завит докрай.

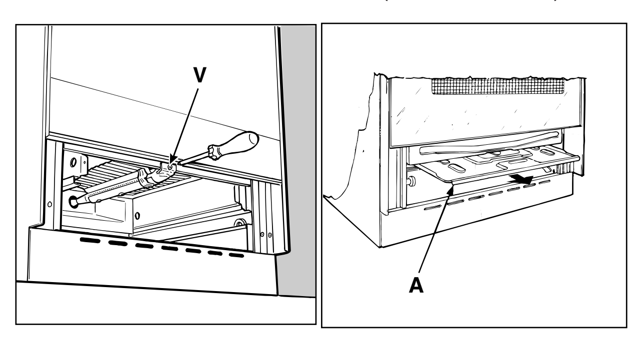


- след това проверете дали при бързо завъртане на крана от максимално до минимално положение горелката не угасва.

d) Регулиране притока на въздух за газовите котлони:
Горелките на котлоните не се нуждаят от регулиране на първичния въздух.

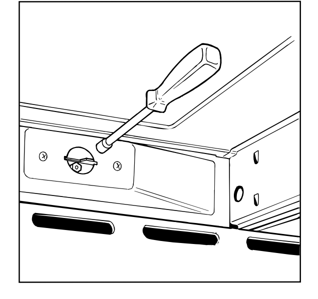
Приспособяване на газовата фурна към различни видове газ

a) Смяна на дюзата на горелката на фурната:
- извадете чекмеджето за притопляне на храни;
- отвийте плъзгащото се защитно устройство “**A**” (Фиг. C);
- извадете горелката от фурната след като сте отстранили винта “**V**” (виж Фиг. D); операцията се извършва по-лесно, ако предварително сте демонтирали вратата на фурната.
- отвийте дюзата на горелката на фурната, като използвате подходящ тръбен ключ за дюзи (виж Фиг. E), или още по-добре тръбен ключ 7 mm, и я заменете с подходяща за новия вид газ (виж таблица 1).





Фиг. C Фиг. D



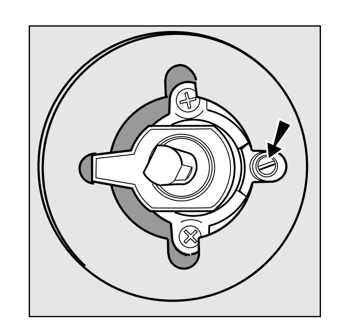
Фиг. E

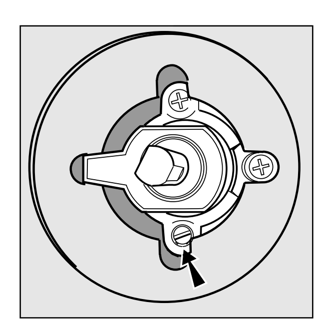
b) Настройка на минималния пламък на горелката на газовата фурна посредством терморегулатора (виж фигурата):
- запалете горелката, както е описано в раздел “Терморегулатор на фурната” в инструкцията за употреба;
- поставете терморегулатора в позиция **Min**, след като предварително сте го оставили в продължение на 10 минути в позиция Max;
- свалете ключа;
- завъртете винта за регулиране, който е разположен отвън на оста на терморегулатора, докато постигнете малък равномерен пламък;
  Забележка: при втечнените газове винтът за регулиране трябва да бъде завит докрай.
- проверете дали при бързо завъртане на терморегулатора от положение **Max** до положение **Min** или при бързо отваряне и затваряне на вратата на фурната горелката не угасва.

Особено внимавайте с кабелите на свещите и тръбите на термодвойките.

Внимание

След като завършите настройката, сменете стария стикер с нов, съответстващ на използвания газ. Такъв стикер





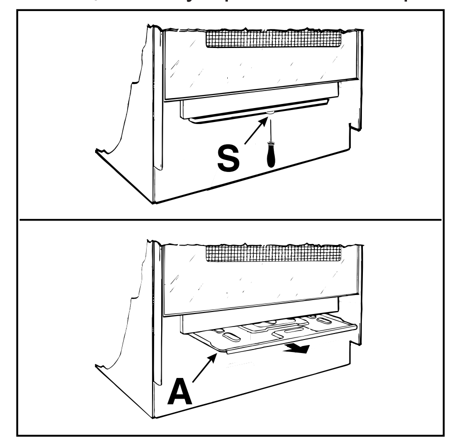
можете да получите в нашите технически сервизни центрове.

Забележка

В случай, че налягането на използвания газ е различно от предвиденото (или не е постоянно), необходимо е на входа на тръбата да бъде монтиран подходящ регулатор за налягане (в съответствие с UNI-CIG 7430 “Регулатори за газ”).

ВНИМАНИЕ

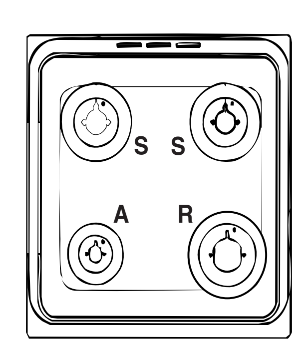
За да свалите плъзгащото се защитно устройство “**A**”, развийте винт “**S**”. При приключване на операциите, завийте обратно защитното устройство и го блокирайте с винта “**S**”. Преди да използвате фурната, уверете се, че защитното устройство “**A**” е правилно фиксирано.



Характеристики на горелките и дюзите

Таблица 1				Втечнен газ				Природен газ	
Газов котлон	Диаметър (в mm)	Топлинна мощност kW (горна топлина на изгаряне*)		Байпас 1/100	Дюза 1/100	Разход * g/h		Дюза 1/100	Разход * l/h
		Номинална	Редуц.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Бързонагрява щ (голям) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Полубърз (среден) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Помощен (малък) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Фурна	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295
Налягане на захранване	Номинално (mbar) Минимално (mbar) Максимално (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* При 15°C и 1013 mbar - сух газ
** Пропан Горна топлина на изгаряне = 50,37 MJ/Kg
*** Бутан Горна топлина на изгаряне = 49.47 MJ/Kg
Природен газ Горна топлина на изгаряне = 37,78 MJ/m³



K 3G21S/I

Технически характеристики

Фурна:

Размери (HxLxP): 34x39x44 cm
Обем: 58 литра
Максимално потребление от страна на електрическия грил: 2100 W

Размери на чекмеджето (когато такова е налице):

Размери (HxLxP): 18x44x42 cm

Напрежение и честота на електрическото захранване:

виж фабричната табелка с техническите характеристики

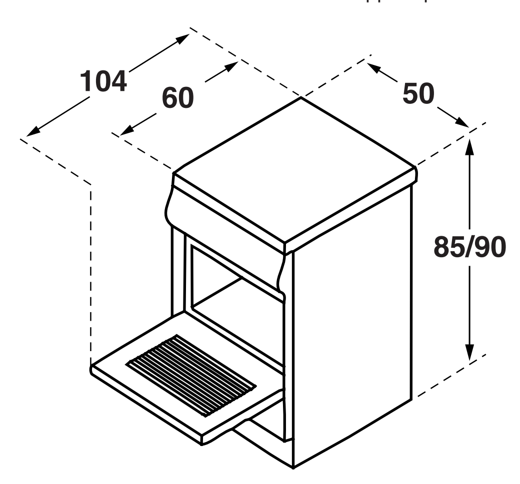
Горелки:

приспособими за всички видове газ, посочени на табелката с характеристиките, поставена от вътрешната страна на повдигащия се капак или върху лявата вътрешна стена на чекмеджето за подгряване на храни.

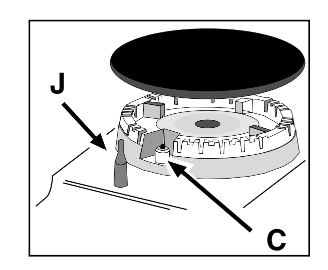


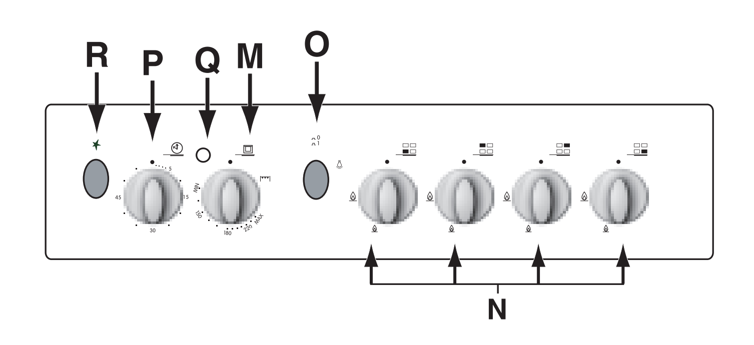
Тази печка е произведена в съответствие със следните Директиви на Европейската общност:

- 73/23/**EEC** от 19.02.1973 г. (Нисковолтова директива) и последващите изменения;
- 89/336/**EEC** от 03.05.1989 г. (Електромагнитна съвместимост) и последващите изменения;
- 90/396/**EEC** от 29.06.1990 г. (Газ) и последващите изменения;
- 93/68/**EEC** от 22.07.1993 г. и последващите изменения.



Готварска печка с газова фурна и електрически грил





A. **Плот, задържащ евентуални разливания**
B. **Газов котлон**
C. **Електронна запалка** (само при някои модели)
D. **Решетка на готварския плот**
E. **Панел за управление**
F. **Регулируеми крачета**
G. **Тава за събиране на мазнините или за печене**
J. **Защитно устройство на котлоните**
(само при някои модели)

K. **Скара на фурната**
M. **Терморегулатор на фурната и грила**
N. **Ключове за регулиране газта на котлоните**
O. **Бутон за осветлението във фурната**
P. **Таймер** (само при някои модели)
Q. **Индикаторна лампа на грила**
R. **Електронна запалка на котлоните**
(само при някои модели)

Инструкции за употреба

Избирането на различните функции на готварската печка става посредством приборите за управление, разположени върху панела.

Ключове за регулиране газта на котлоните (N)
За всеки ключ със запълнено кръгче е отбелязано ● разположението на газовия котлон, който се управлява от него. За запалването на котлона, приближете към него пламък или запалка, натиснете докрай и завъртете съответния ключ в посока обратна на часовниковата стрелка до **максимална позиция** 🌢. Всеки котлон може да работи максимално, минимално и средно силно. За постигане на различни параметри на работа, върху ключа, освен положение „изключен", означено със символа ● , когато същият съвпада с указателната черта, са означени и положение **„максимум"** 🌢 и **„минимум"** 🌢.
За да достигнете до тях, от позиция „изключен" завъртете ключа по посока обратна на часовниковата стрелка. За да изгасите котлона е необходимо да завъртите докрай ключа по посока на часовниковата стрелка (обратно до символа ●).

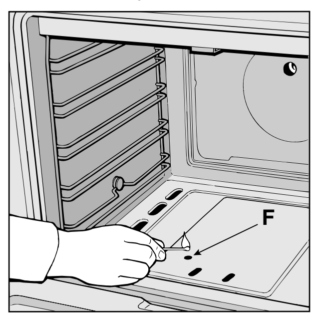
Електронно запалване на котлоните (само при някои модели)
Някои модели са оборудвани с електронно запалване на газовите котлони. Те се разпознават по електронната запалка (виж детайл **C**). Запалката се задейства с леко натискане на бутон "**R**", означен със символа ★. За да включите избрания котлон, достатъчно е да натиснете бутон "**R**" и едновременно с това да натиснете докрай и да завъртите в посока обратна на часовниковата стрелка съответния ключ, докато котлонът не се запали. **За по-бързо запалване е препоръчително първо да натиснете бутона и след това да завъртите ключа**.
Внимание: при случайно угасване на пламъка на газовия котлон, затворете ключа и изчакайте поне 1 минута, преди да направите опит да го запалите отново.

Модели със защитно устройство срещу изтичане на газ от котлоните (само при някои модели)
Можете да разпознаете тези модели по наличието на устройството (Виж детайл **J**).
Важно: тъй като котлоните са оборудвани с предпазно устройство, след запалването им, **е необходимо да задържите ключа натиснат в продължение на около 6 секунди,** за да позволите протичането на газ до загряването на защитната термодвойка.

Внимание: Препоръчваме при първото включване на фурната да я оставите да поработи на празен ход в продължение на около половин час при максимална температура и затворена врата. След това, я изгасете, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която понякога се усеща по време на тази операция, се дължи на изпаряването на веществата, използвани за защита на фурната в периода от време между производството и монтирането на печката.

Внимание: използвайте първото ниво отдолу нагоре само при печене на грил. За всякакъв друг вид печене никога не използвайте първото ниво отдолу и не поставяйте предмети на дъното на фурната, докато печете, тъй като може да повредите емайла. Винаги разполагайте вашите готварски съдове (йенско стъкло, алуминиево фолио и т.н.) върху скарата, доставена в комплект с печката, поставяйки я на подходящо ниво във водачите на фурната.

Терморегулатор на фурната и грила (M)
Това е приборът, който позволява избирането на различните функции на фурната и задаването на най-подходящата температурата на печене измежду указаните на самия ключ (от **Min** до **Max**).
За да запалите горелката на фурната, приближете към отвора "**F**" пламък или запалка, едновременно с това натиснете напред докрай и завъртете ключа на фурната в посока обратна на часовниковата стрелка до положение **Max.**
Тъй като уредът е снабден със защитно устройство, необходимо е да задържите ключа натиснат в продължение на около 6 секунди, така че да позволите преминаването на газта.
Температурата на печене се задава със завъртане на ключа, докато желаната стойност не се изравни с указателната черта върху панела за управление. Пълната гама възможни стойности е дадена по-долу.
Печката достига и поддържа зададената температура автоматично посредством контролния прибор (термостат), управляван с ключа.
Важно предупреждение: в случай на случайно изгасване на пламъка на горелката на фурната, затворете ключа и не я



включвайте отново преди да е изминала една минута.

Натискайки докрай и завъртайки ключа "**M**" до позиция [символ], се включва грилът с инфрачервени лъчи, който се препоръчва за печене на месо и придава златист цвят на ястията (котлети, наденици, ростбиф).

Бутон за включване на осветлението във фурната (O)

Min	•	150	•	180	•	220	Max
140	145		160		200		250

Този бутон е означен със символа [символ] и позволява, със запалването на лампата във вътрешността на фурната, да се следи как протича печенето, без да се отваря вратата.

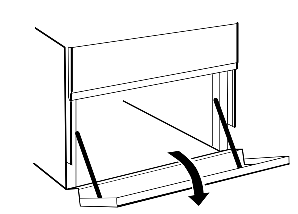
Таймер (само при някои модели)
За да използвате таймера, е необходимо да навиете звуковата аларма чрез завъртане на ключа "**P**" почти на един пълен оборот в посока на часовниковата стрелка [символ]; след което, връщайки назад [символ], задайте желаното време, като указателната черта върху панела трябва да сочи предвидените минути.

Индикаторна лампа за включен грил (Q)
Тя свети, когато е включен който и да било от електрическите нагреватели на фурната.

Внимание
По време на печене вратата на фурната е топла, така че не позволявайте на децата да се приближават до нея.
Практически съвети при използване на котлоните
За постигане на максимален КПД, е полезно да запомните следното:
- използвайте готварски съдове, подходящи за всеки отделен котлон (виж таблицата), за да не излиза пламъкът извън очертанията на дъното им.
- използвайте само съдове с плоско дъно.
- когато съдържанието започне да кипи, завъртете ключа за регулиране на газта в минимално положение.
- използвайте винаги съдове с капак.

Газов котлон	ø Диаметър на съдовете (cm)
Бързонагряващ (R)	24 – 26
Среден (S)	16 – 20
Помощен (A)	10 – 14

Долно чекмедже (само при някои модели)
Под фурната се намира чекмедже, което може да бъде използвано за съхранение на аксесоари или тигани. За отварянето му е необходимо да го завъртите надолу.
Внимание: никога не използвайте долното чекмедже за съхраняване на запалими материали.



Практически съвети при печене

Фурната предоставя широка гама възможности за приготвяне на всякакви ястия по най-добрия възможен начин. С течение на времето ще можете да се възползвате максимално от възможностите на тази мултифункционална готварска печка. Бележките, изложени по-нататък са само най-общи указания, които бихте могли да разширявате с личния си опит.

Когато сладкишът е прекалено сух
Следващият път задайте с 10°C по-висока температура и намалете продължителността на печене.

Когато сладкишът спада
Използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C.

Когато сладкишът потъмнява отгоре
Поставете го по-долу, задайте по-ниска температура и увеличете времето на печене.

Когато сладкишът отвън е изпечен добре, но отвътре е клисав
Използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на печене

Когато сладкишът не се отлепя от формата
Намажете добре формата с мазнина и я поръсете с малко брашно, или използвайте хартия за печене.

Печене на сладкиши
При печене на сладкиши, винаги загрявайте предварително фурната (около 10-15 минути). Обикновено температурата е около 160°C. Не отваряйте вратата по време на печене, за да избегнете спадането на сладкиша. Разбиваните тестени смеси не трябва да бъдат много течни, за да не се удължава прекалено много времето за печене. Общи правила:

Печене на риба и месо
Месото трябва да тежи поне 1 kg, за да не се изсушава прекомерно. За белите меса, птици и риба използвайте ниски температури (150°C-175°C). За червените меса, които трябва да бъдат добре изпечени отвън и да останат сочни отвътре, е хубаво да използвате висока първоначална температура (200-220°C) за кратко време, след което да я намалите. Колкото по-голямо е печеното, толкова по-ниска трябва да бъде температурата и по-дълго времето на термична обработка. Поставете месото, което ще печете, в средата на скарата и под нея поставете тавичката за оттичане на мазнината. Поставете скарата така, че печивото да се намира в средата на фурната. Ако желаете повече топлина отдолу, използвайте по-ниските нива. За да е вкусно печеното, увийте месото със сланина или бекон и го поставете в горната част на фурната.

Използване на грила
Важно: оставете ястието да се пече при затворена врата на фурната, за да постигнете възможно най-добри резултати **и едновременно с това чувствителна икономия на енергия (около 10 %).**
При използване на функцията грил, поставете скарата на последните нива отдолу нагоре (виж таблицата относно печенето), след което, за да съберете мазнината и да избегнете образуването на дим, поставете тавичка на първото ниво отдолу нагоре.

Преди да започнете да правите каквото и да било, изключете печката от електрическото захранване. За по-дълъг живот на уреда е необходимо редовно да го почиствате старателно, като имате предвид, че:

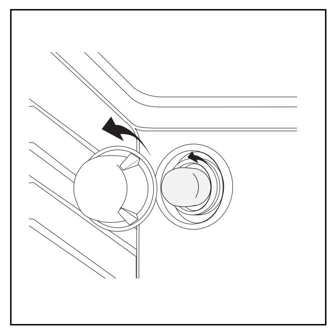
- при почистването не бива да се използват устройства на пара
- емайлираните части и самопочистващите се панели, ако има такива, се мият с хладка вода, без де се използват абразивни прахове и разяждащи вещества, които биха могат да ги увредят;
- вътрешността на фурната се почиства, с определена периодичност, когато още не е изстинала напълно, като се използва топла вода и препарат за миене и впоследствие се изплаква и подсушава старателно;
- дюзите с отвори за излизане на пламъка трябва редовно да се мият с топла вода и препарат, като внимателно се отстраняват налепите.
- електрическите котлони (когато такива са налице) се почистват с влажен парцал и се намазват с малко олио, докато са още хладки;
- при готварските печки, снабдени с автоматично запалване, трябва редовно старателно да се почистват накрайниците на електронните запалки и да се проверява дали отворите за излизане на пламъка на газовите котлони не са запушени;
- неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно варовита вода или агресивни миещи препарати (съдържащи фосфор). Препоръчваме добре да изплаквате и подсушавате след почистване. Също така, добре е да подсушавате всяка разлята вода.
- При моделите, снабдени със стъклен капак, почистването му става с топла вода, като трябва да се избягва използването на груби парцали или абразивни вещества.

Забележка: избягвайте да затваряте капака, докато газовите котлони са все още топли. Почистете евентуалните течности по капака, преди да го отворите.

Важно: периодично проверявайте състоянието на гъвкавата тръба за газта и при първата поява на някаква аномалия, я сменете. Във всеки случай се препоръчва тя да се сменя веднъж годишно.

Смяна на крушката във фурната

- Изключете електрическото захранване на фурната чрез прекъсвача, използван за свързване на фурната с електрическата инсталация, или извадете щепсела, ако е достъпен;
- Отвийте стъкления капак на лампата;
- отвийте крушката и я заменете с нова, устойчива на висока температура (300°C), със следните характеристики:
  - Напрежение 230V
  - Мощност 25W
  - Фасунга E14
- Поставете обратно стъкления капак и свържете отново уреда с електрическото захранване.



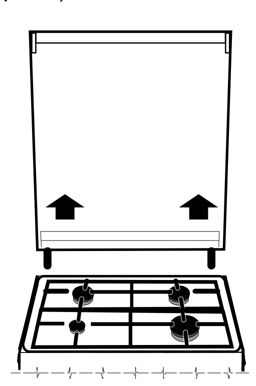
Смазване на ключовете

С времето може да се случи някой от ключовете да блокира или да се завърта трудно, поради което да се наложи подмяната му.

Забележка: Тази операция трябва да бъде извършена от техник, оторизиран от производителя.

Отстраняване на капака

Капакът на печката може да бъде демонтиран, за улесняване на почистването му. За демонтажа на капака, е необходимо да го отворите докрай и да го издърпате нагоре (виж фигурата).



Ястия за готвене	Тегло (Kg)	Ниво на печене отдолу нагоре	Температура (°C)	Предварително загряване (минути)	Време за печене (минути)
Паста (макаронени ястия)					
Лазаня	2,5	3	210	10	60-75
Канелони	2,5	3	200	10	40-50
Паста огретен	2,5	3	200	10	40-50
Месо					
Телешко	1,7	3	200	10	85-90
Пиле	1,5	3	220	10	90-100
Патица	1,8	3	200	10	100-110
Заек	2,0	3	200	10	70-80
Свинско	2,1	3	200	10	70-80
Агнешко	1,8	3	200	10	90-95
Риба					
Скумрия	1,1	3	180-200	10	35-40
Морска риба	1,5	3	180-200	10	40-50
Пъстърва в хартия за печене	1,0	3	180-200	10	40-45
Пица					
Наполетана	1,0	3	220	15	15-20
Торти					
Бисквити	0,5	3	180	15	30-35
Ронлива торта (торта Кростата)	1,1	3	180	15	30-35
Солени торти	1,0	3	180	15	45-50
Сладкиши с набухватели	1,0	3	165	15	35-40
Печене на скара					
Телешки пържоли	1	4	-	5	15-20
Шницели	1,5	4	-	5	20
Хамбургери	1	3	-	5	7
Скумрия	1	4	-	5	15-20
Тостове	4 бр.	4	-	5	5

Забележка: Времето за печене е препоръчително и може да се променя съобразно личния вкус. При печене на скара тавичката за събиране на мазнината трябва винаги да се поставя на първото ниво отдолу нагоре.

Indesit Company spa
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.indesit.com

Cucina con forno gas e grill elettrico
08/05 - 195046746.01